

# Riso Integrale

## Riso Integrale conf. da 500g, 5kg

ricco di elementi nutritivi e fibra, in quanto non viene raffinato, il riso integrale deve essere prima lavato e poi cotto per 40-45 minuti. Può essere conservato in frigorifero per qualche giorno.

## Riso Nero Venere conf. da 500g, 5kg

appartenente alla sottospecie japonica, il riso nero Venere viene coltivato nelle province di Novara e Vercelli. E' un riso aromatico, profumato, con un sentore di pane appena sfornato, tipico dei risi orientali. E' adatto alla preparazione di risotti ed insalate di riso, è un ottimo contorno per pesci e carni dal gusto delicato, ma va provato anche semplicemente condito con olio extravergine d'oliva. Ottimo anche nei secondi piatti specialmente se a base di pesce, ma anche con carni o verdure, nei dolci, in torte, budini e biscotti e come ingrediente in altri preparati quali pane, polenta, crespelle ed involtini. Nei piatti è molto decorativo. Tempo di cottura 40 minuti.

## Riso Nero Artemide conf. da 500g, 5kg

coltivato nelle province di Novara e Vercelli, è l'ultima varietà di riso nero aromatico, nata dall'incrocio tra il riso Venere ed un riso di tipo indica. Il riso nero Artemide ha un aroma intenso e gradevole e forma allungata. Tempo di cottura 30-35 minuti.

## Riso Rosso Ermes conf. da 500g, 5kg

nasce dall'incrocio tra il riso Venere ed un riso di tipo indica e viene coltivato nelle province di Novara e Vercelli; è rosso vivace alla raccolta e rosso-mattone dopo stagionatura. E' un riso aromatico, profumato, con granello lungo e stretto. Ha un tempo di cottura di circa 30-35 minuti.

## Riso Selvatico (*Zizania Aquatica*) conf. da 500g, 5kg

chiamato erroneamente "wild rice" (riso selvatico) dai primi coloni americani, questo chicco è il seme della *Zizania aquatica*, pianta che cresce spontaneamente sulle rive dei grandi laghi nordamericani al confine con il Canada. I suoi chicchi lunghi e sottili di colore nero sprigionano in cottura un aroma intenso di tè e noci. Eccellente per guarnire piatti di pesce, si presta per tutte le portate dal gusto delicato. Si può mescolare a risi integrali per creare originali insalate fredde.

